

FOOD WITH A CONSCIENCE – VEGETABLE GARDEN AT ALTITUDE – Auberge de Jeunesse de La Clusaz - France

(VOIR VERSION FRANÇAISE PLUS BAS)

This project addresses the following Sustainable Development Goals (SDGs):



SUMMARY

Project description: Creation of a vegetable garden in permaculture in 1,250 meters in height with 100% organic, local, fair-trades meals or produced in the Youth Hostel and in favour of vegetarianism.

Project type: Energy efficiency, Water, Education in sustainability, Other

National Association: FUAJ

Project location: La Clusaz Youth Hostel

Estimation of number of reduced tonnes of CO₂, per year: The hostel hopes to reduce its CO₂ consumption by 20 tonnes per year.

Total funds requested: £10,000

Total project cost: £12,558

Annual £ saves and ROI (Return On Investment): self-sufficiency in vegetables throughout the summer would allow a saving of approximately €3,000 (£2,647.80) per year.

Why this project should be funded ahead of others:

Please help us to become the **first French Youth Hostel** offering only a diet in favour of vegetarianism, 100% organic, local, fair trade or from the vegetable garden at high altitude in permaculture of the Youth Hostel.

DETAILED PROJECT INFORMATION

Purpose/objectives of the project activity:

The main objective of La Clusaz Youth Hostel is to make people aware of their diet and its impact in terms of resources protection, pollution, greenhouse gas emissions, animal conditions but also health by highlighting the importance of homemade produce. La Clusaz Youth Hostel wishes to go farther and extend its approach with a 100% organic, local or fairtrade food with the creation of a vegetable garden at altitude in permaculture coupled with an approach in favour of the vegetarianism.

Methodology (How) – background and detailed project description:

- ⇒ Creation of a permaculture vegetable garden at an altitude of 1,250 metres with 100% organic, local, fair-trade meals or produced in the Youth Hostel and in favour of vegetarianism.

This garden will consist of 4 levels and water from the Youth Hostel will be used for watering it.

Thus, the water will be taken and then stored in a pond in order to be naturally warmed by the sun before irrigating the vegetable garden by gravitation (without using a pump). Greenhouses will be also installed to protect certain fruits and vegetables and stones will be used to preserve the heat. Fruits and vegetables adapted to the climatic conditions of the mountain will be planted such as: tomatoes, cucumbers, salads, cabbages, courgettes, squash, onions, perennial varieties (sorrel-spinach, chard, wild garlic, elephant garlic, Jerusalem artichoke, Daubenton cabbage), berries (raspberries, redcurrants, blackcurrants, tayberrys, kiwāi (or Siberian kiwi), gooseberry, jostaberry, aromatic plants and infusions but also some trees: apple tree, plum tree, hazel tree and walnut.

On the side of the garden, in order to protect from the wind, fruit trees will be planted with in their foot of Good-King-Henry (a kind of wild spinach found in the wild between 200 and 2,600 metres in altitude).

The Youth Hostel will also develop its approach in favour of vegetarianism and suggest fewer meals with meat. Work has therefore been carried out in order to offer balanced meals that consume less CO₂.

Monitoring plan:



1. The source
2. The pond
3. The vegetable garden (part vegetables)
4. The portion of the berries
5. The protection hedge of the east wind with fruit trees (apple trees, plum trees ...)

To create this permaculture vegetable garden at altitude, the Youth Hostel will call on M. Adrien Auzeil, an ecology water specialist who estimated **5 weeks** for completing the project. First, it will be necessary to get the spring water (1) and then a pond will be created (2) to allow the water to be warmed naturally by the sun.

A metal shovel will be used to dig the various floors of the garden which will be secured by recycled wooden boards. These 4 floors will each measure 1.20 metres wide and 8 meters long (3). On each floor, the different varieties of vegetables will be planted.

On the side, fruit trees will be planted to protect the garden from the wind and they will be available for the public to access (4).

To protect the vegetable garden, greenhouses will be installed as well as stones as a natural source of heat. In the paths of the vegetable garden, clovers will be planted which when they are trampled release nitrogen which act as natural fertilizer. So, no chemical fertilizer will be used.

Contribution of the project activity to sustainable development:

Within the framework of its approach to vegetarianism, the Youth Hostel aims to limit the consumption of meat by 1 ton per year to 157 kilograms, **a decrease of nearly 843 kilograms**. Thus, the traditional Raclette with cold meats will be replaced with a Raclette with vegetables or the Tartiflette with bacon strips with a Tartiflette without meat with soya proteins infused in a home-made marinade.

Estimation of number of reduced tonnes of CO2:

With this approach in favour of more responsible food, La Clusaz Youth Hostel hopes **to reduce its CO2 consumption by 20 tonnes per year**.

Saved Funds and ROI (Return On Investment):

With this garden, the Youth Hostel could be self-sufficient in vegetables throughout the summer season, for about **4,000** meals served during this period and vegetables can also be used during winter, such as squash, garlic, onion... what would allow the Youth Hostel to save approximately **3,000 €** (about **£ 2,647.80**) per year.

Communication plan:

Examples of meal without meat



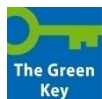
Many posters will be put in place to make all the members and the employees of the Youth Hostel aware of the project and to communicate the values and actions taken.

"Organic gardening" workshops and young community volunteering projects will also be set up to continue this approach, to maintain the garden and develop it. Indeed, we would hope that this garden expands every year by creating an additional floor.

Additional information:

- Presentation of the Youth Hostel :

Situated in the heart of the magnificent Aravis valley in 1,250 m of height, La Clusaz Youth Hostel has 65 beds in two chalets attached on 1.6 hectares of land. One is an old farm of Aravis of the beginning of the 20th century, completely restored to emphasize its traditional character of Savoy chalet; the other, neighbouring, is in the style of mountain housing. Both take advantage of an exceptional view on this Aravis valley.



La Clusaz Youth Hostel is invested in Sustainable Development for several years and so obtained “the Green Key” label on November 4th, 2014.

Indeed, many actions are already in place at the Youth Hostel, especially concerning the breakfast with its organic products, the sorting, the limitation of packaging, the composting, the cleaning of the Youth Hostel with natural products such as the white vinegar and soft soap, the installation of 4 hives ... and many actions to raise awareness among the members through eco-friendly gestures (sorting, conservation of the water, the electricity, the limitation of the wasting ...).

The 100% organic breakfast



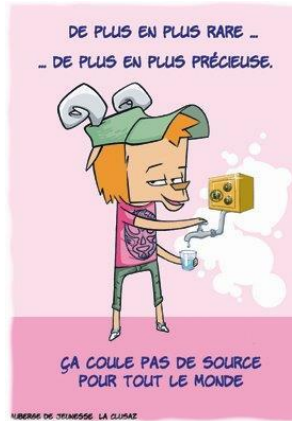
Organic cereals, organic cow's or vegetable's milk, organic yogurts and cheeses



Organic seasonal fruits, organic and homemade muffins, organic detox water



Eco-friendly gestures



The sorting



The composting



The hives of the Youth Hostel



[Click here to VOTE](#)

Ce projet agit sur les Objectifs de Développement Durable (ODD) suivants:



SOMMAIRE

Description du projet: Création d'un jardin potager en permaculture à 1 250 mètres d'altitude avec des repas 100% bio, locaux, issus du commerce équitable ou produit à l'auberge et en faveur du végétarisme.

Type de projet: Efficacité Énergétique, Eau, Éducation en durabilité, Autres

Association Nationale: FUAJ (Fédération Unie des Auberges de Jeunesse)

Emplacement du projet: Auberge de Jeunesse La Clusaz

Estimation de la réduction du nombre de tonnes de CO₂, par an: L'auberge espère réduire ses émissions en CO₂ de 20 tonnes par année.

Somme totale demandée au Fonds de Durabilité HI: £10,000

Coût total du projet: £12,558

Épargne annuelle (£) et Retour Sur Investissement: L'autosuffisance pour les légumes durant l'été permettrait une économie d'environ €3,000 (£2,647.80) par an.

Pourquoi ce projet devrait être financé devant les autres: Aidez-nous à devenir la **première Auberge de Jeunesse française** proposant uniquement une alimentation en faveur du végétarisme 100% biologique, locale, issue du commerce équitable ou du jardin potager en altitude en permaculture de l'Auberge.

PRÉSENTATION DÉTAILLÉE DU PROJET

Description du projet :

- ⇒ Création d'un jardin potager en permaculture à 1 250 mètres d'altitude avec des repas 100% bio, locaux, issus du commerce équitable ou produit à l'auberge et en faveur du végétarisme.

Ce jardin en palier sera composé de 4 niveaux et l'eau de la source de l'Auberge sera utilisée pour son arrosage.

Ainsi, l'eau de la source sera prélevée puis stockée dans une mare afin d'être réchauffée naturellement par le soleil avant d'irriguer le potager par gravitation (sans utilisation de pompe). Des serres seront également installées pour protéger certains fruits et légumes et des pierres seront déposées permettant de conserver la chaleur. Des fruits et des légumes adaptés aux conditions climatiques de la montagne seront plantés tels que : tomates, concombres, salades, choux, courgettes, courges, oignons, des variétés vivaces (oseille-épinard, bette à tondre, ail des ours, ail éléphant, topinambour, choux Daubenton), des petits fruits (framboises, groseilles, cassis, tayberry,

kiwaï (ou kiwi de Sibérie), groseille maquereau, caseille, des plantes aromatiques et à infusions mais également quelques arbres : pommier, prunier, noisetier et noyer.

Sur le côté du jardin, afin de protéger des vents, des arbres fruitiers seront plantés avec à leur pied des chénopodes bon-Henri (une sorte d'épinards sauvages se rencontrant à l'état sauvage entre 200 et 2 600 mètres d'altitude).

Aussi, l'Auberge va également développer sa démarche en faveur du végétarisme et proposer moins de repas avec de la viande. Un travail a donc été effectué afin de proposer des repas équilibrés et moins consommateur de CO2.

L'objectif du projet :

L'objectif principal de l'Auberge de Jeunesse de La Clusaz est de sensibiliser chacun à son alimentation et de faire prendre conscience des impacts de cette alimentation en termes de préservation des ressources, de pollution, de gaz à effet de serre, de condition animale mais également de santé en mettant en avant le fait maison.

La méthodologie, le plan, la contribution au Développement Durable, les impacts environnementaux, estimation des réductions d'émission, fonds et retour sur investissement :



1. La source
2. La mare de tempérage
3. Le jardin potager (partie légumes)
4. La partie des petits fruits
5. La haie de protection du vent d'est avec les arbres fruitiers (pommiers, pruniers...)

Pour créer ce jardin potager en altitude en permaculture, l'Auberge fera appel à **M.Adrien Auzeil**, écologue spécialiste de l'eau qui prévoit **5 semaines** pour sa réalisation. Tout d'abord, il conviendra de capter l'eau de la source(1), puis une marre sera créée (2) pour permettre à l'eau de se réchauffer naturellement par le soleil.

Une pelle métallique sera utilisée pour creuser les différents étages du jardin qui seront consolidés par des planches en bois en récupération. Ces 4 paliers mesureront chacun 1,20 mètre de large et 8 mètres de long (3). A chaque étage, les différentes variétés de légumes seront plantées.

Sur le côté, les arbres fruitiers seront plantés pour protéger le jardin du vent et ils seront laissés en libre accès pour le public (4).

Pour protéger le potager, des serres seront installées ainsi que des pierres comme source naturelle de chaleur. Dans les allées du potager, des trèfles seront plantés qui lorsqu'ils sont piétinés libèrent de l'azote qui sert d'engrais naturel. Ainsi, aucun engrais chimique ne sera utilisé.

Avec ce jardin, l'Auberge pourrait ainsi être autonome en légumes durant toute la saison été, soit pour environ **4 000 repas** servis durant cette période et des légumes pourront également être utilisés pendant l'hiver, tels que les courges, l'ail, l'oignon... ce qui permettrait à l'Auberge d'économiser environ **3 000€** par an.

Dans le cadre de sa démarche en faveur du végétarisme, l'Auberge a pour objectif de limiter la consommation de viande de 1 tonne par an à 157 kilogrammes, soit une **diminution de près de 843 kilogrammes**. Ainsi, la traditionnelle raclette avec de la charcuterie par une raclette avec des légumes ou encore la tartiflette avec des lardons par une tartiflette sans viande avec des protéines de soja infusés dans une marinade maison.

Des exemples de repas sans viande



Aussi, de nombreuses affiches seront mises en place pour sensibiliser tous les adhérents et salariés de l'Auberge et pour communiquer sur ces valeurs et l'ensemble de ces actions.

Des stages de « bio jardinage » seront également mis en place et des chantiers de jeunes pour poursuivre cette démarche, entretenir le jardin et le développer. En effet, nous souhaiterions que ce jardin s'étende chaque année par la création d'un palier supplémentaire.

Ainsi avec cette démarche en faveur d'une alimentation plus responsable, l'Auberge de Jeunesse de La Clusaz espère **diminuer sa consommation de CO2 de 20 tonnes par an**.

Pourquoi ce projet devrait-il être financé? :

Aidez-nous à devenir la **première Auberge de Jeunesse française** proposant uniquement une alimentation en faveur du végétarisme 100% biologique, locale, issue du commerce équitable ou du jardin potager en altitude en permaculture de l'Auberge.

Information additionnelle :

➤ Présentation de l'auberge

Située en plein cœur de la magnifique vallée des Aravis à 1 250 m d'altitude, l'Auberge de Jeunesse de La Clusaz dispose de 65 lits dans deux chalets accolés sur 1,6 hectare de terrain. L'un est une ancienne ferme des Aravis du début du 20^{ème} siècle, entièrement restaurée pour mettre en valeur son caractère traditionnel de chalet de Savoie; l'autre, adjacent, est dans le style de l'habitat de montagne. Tous deux profitent d'une vue exceptionnelle sur cette vallée des Aravis.



Clef Verte

L'Auberge de Jeunesse de La Clusaz est investie dans une démarche en faveur du Développement Durable depuis plusieurs années et a ainsi obtenu le label « La Clef Verte » le 4 novembre 2014. En effet, de nombreuses actions sont déjà mises en place à l'Auberge, notamment concernant le petit-déjeuner avec ses produits issus de l'agriculture biologique, le tri, la limitation des emballages, le compostage, le nettoyage de l'Auberge avec des produits naturels tels que le vinaigre blanc et le savon noir, l'installation de 4 ruches... et beaucoup d'actions de sensibilisation des adhérents par le biais d'écogestes (tri, préservation de l'eau, de l'électricité, limitation du gaspillage...).

Le petit-déjeuner 100% bio



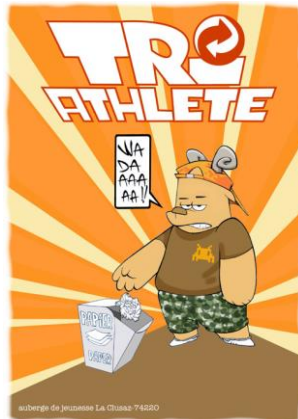
Les céréales bio, le lait de vache ou végétal bio, les yaourts et fromages bio



Les fruits de saison bio, les muffins bio et faits maison, les eaux de détox bio



Les écogestes



Le tri



Le compostage



Les ruches de l'Auberge





Mais, l'Auberge de Jeunesse de La Clusaz souhaite aller plus loin et étendre sa démarche avec une alimentation 100% biologique, locale ou issue du commerce équitable avec la création d'un jardin potager en altitude en permaculture associée à une démarche en faveur du végétarisme.

VOTEZ MAINTENANT (La page de vote est en anglais)